TOSS&CHOP

Make a chopped salad today!

Ergonomic, soft-grip handles for comfort and ease of use. High-quality stainless steel blades with micro serrations never need sharpening. Create fresh, healthy meals with greater convenience and minimal cleanup.

IMPORTANT SAFEGUARDS

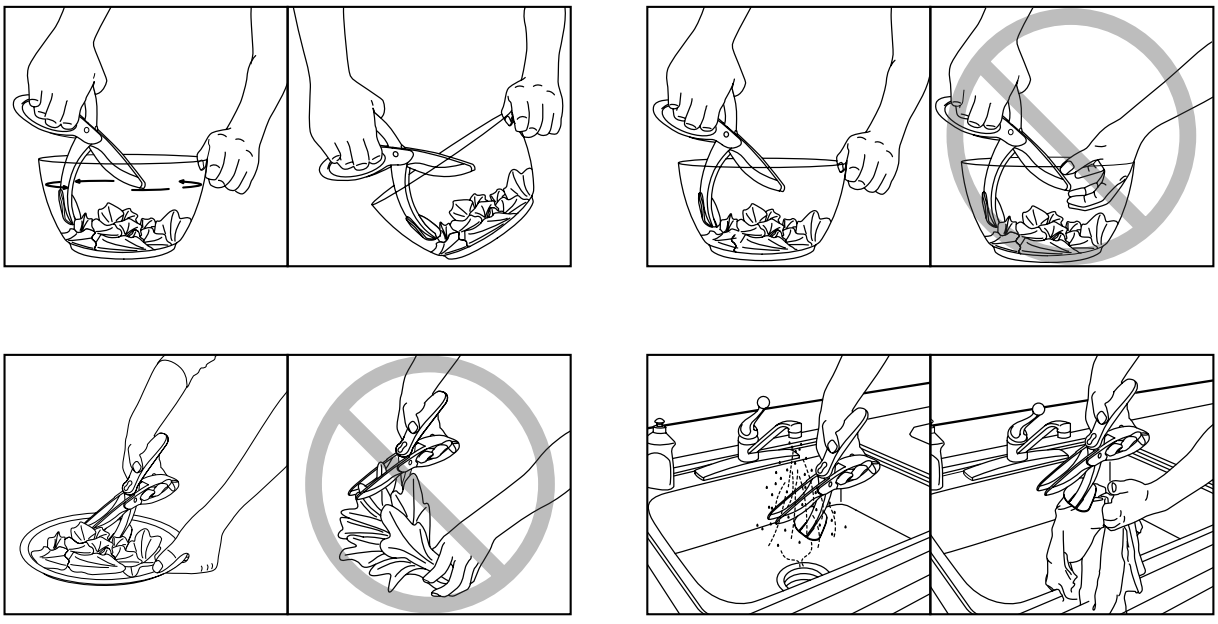
- Read all instructions carefully. The cutting blades are sharp. Use with caution.
- Keep out of reach of children.
- Before using for the first time, wash thoroughly in warm soapy water.
- Be sure to keep clear of all moving parts while in use.
- Do not use excessive force.
- Avoid contact with hot cooking surfaces.
- Use for intended purpose only.
- Always store in the closed, locked position for a safer and more compact storage.

As with most professional quality stainless steel cutlery, due to the abrasive nature of dishwasher soap, dishwasher use is not recommended.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

Please follow these guidelines:

1. Always hold the bowl (or surface) in which the chopping is being done securely with your free hand.
2. Use caution when your free hand is in proximity to the blade.
3. Rotate and tilt bowl to get access to what is being chopped.
4. For best results, cut larger and harder vegetables such as onions into smaller pieces first. (Note: Not recommended for carrots larger than 2.5 cm/1 in diameter.)
5. Always clean shears after use.
6. Always make sure the shears are completely dry before locking and storing.



TOSS&CHOP

Préparez une salade de légumes tranchés dès aujourd'hui !

Poignées ergonomiques, souples et confortables facilitant l'utilisation. Lames en acier inoxydable de grande qualité à micro-dentelures n'ayant jamais besoin d'aiguisage. Préparez des plats sains remplis de fraîcheur, plus simplement et avec peu de nettoyage.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement toutes les instructions. Les lames de coupe sont tranchantes. Les manipuler avec précaution.
- Toujours garder les ciseaux hors de la portée des enfants.
- Avant la première utilisation, laver dans l'eau chaude savonneuse.
- Assurez-vous de laisser vos mains en dehors du rayon de coupe.
- N'utilisez pas une force excessive.
- Éviter tout contact avec des surfaces de cuisson chaudes.
- Utiliser les ciseaux que pour les tâches auxquelles ils sont destinés.
- Toujours garder en position fermée et verrouillée pour une rangement compact et sécuritaire.
- Il est recommandé de laver à la main tout produit en acier inoxydable puisque les savons utilisés pour les lave-vaisselles contiennent des abrasifs.

MODE D'EMPLOI ET DIRECTIVES D'ENTRETIEN

Veuillez suivre les directives suivantes :

1. Toujours tenir avec précaution, de votre main libre, le bol (ou la surface) dans lequel vous coupez.
2. Tenir les lames à une distance raisonnable de la main tenant le bol.
3. Faire pivoter ou incliner le bol pour atteindre les aliments à couper.
4. Pour de meilleurs résultats, couper grossièrement, au préalable, les gros légumes durs comme les oignons. (Remarque : ne pas utiliser avec des carottes de plus de 2,5 cm/ 1 po de diamètre.)
5. Nettoyer après usage.
6. Assurez-vous toujours de totalement sécher les ciseaux avant de les verrouiller et de les ranger.